



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

EFEK PENAMBAHAN SUSU SKIM DAN KOMBINASI BAKTERI ASAM LAKTAT TERHADAP KARAKTERISTIK DADIH SUSU SAPI

ABSTRACT

Suatu penelitian telah dilakukan untuk mengetahui karakteristik dadih yang dibuat dari susu sapi dengan penambahan susu skim dan kombinasi bakteri asam laktat (BAL). penelitian ini dilakukan di Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala pada tanggal 10 sampai dengan 14 April 2015. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 4x2 dengan 3 kali ulangan yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor A (penambahan susu skim) dengan 4 level yaitu $a_1 = 0$ persen, $a_2 = 2$ persen, $a_3 = 4$ persen dan $a_4 = 6$ persen. Faktor B (kombinasi bakteri asam laktat) dengan 2 level yaitu $b_1 = 2,5$ persen dan $b_2 = 5$ persen. Parameter yang diamati adalah kadar protein, nilai sineresis dan total mikroba. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi antara susu skim dan kombinasi bakteri asam laktat dan berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) dalam meningkatkan kadar protein, menurunkan nilai sineresis dan meningkatkan total mikroba pada dadih susu sapi. Hasil analisa menunjukkan bahwa rata-rata kadar protein dadih susu sapi 7,270 persen, nilai sineresis rata-rata 46,869 dan rata-rata total mikroba $221,4 \times 10^7$. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan kombinasi yang paling baik dari hasil penelitian ini adalah pada penambahan susu skim sebanyak 6 persen dan kombinasi bakteri asam laktat sebanyak 5 persen dimana semakin tinggi persentase penambahan susu skim dan kombinasi bakteri asam laktat dapat meningkatkan kadar protein, menurunkan nilai sineresis dan meningkatnya total mikroba pada dadih susu sapi.

Kata Kunci : Dadih, Susu Skim, Kombinasi Bakteri Asam Laktat